

Het correctievoorschrift van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met het beoordelingsmodel;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op Examenblad.nl.

Inhoud beoordelingsmodel van dit onderdeel:

- 1 Beoordelingsmodel
  - 1.1 Beoordelingsschema
  - 1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

# 1 Beoordelingsmodel

---

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 1.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 1.2).

- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan zo nodig de richtlijnen voor de beoordeling van opdrachten.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen punten toekennen indien de kandidaat aan ALLE criteria heeft voldaan.
- De nummers van de opdrachten die direct tijdens de afname van het examen beoordeeld moeten worden, zijn onderstreept. De overige opdrachten kunnen na de afname beoordeeld worden.
- In het beoordelingsschema zijn vakjes  opgenomen, waarin aangegeven kan worden of de kandidaat wel (vinkje ✓) of niet (streepje -) aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- De totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

## 1.1 Beoordelingsschema

| opdrachtnr. | omschrijving beoordelingsaspect   | max. score | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |
|-------------|---|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|             |   |            | naam van de kandidaat    |                          |                          |                          |
|             | <b>onderdeel A</b>  |            |                          |                          |                          |                          |
|             | <b>draaiboek maken</b> (zie 1.2)  |            |                          |                          |                          |                          |
| <b>A1a</b>  | alle begintijden van de activiteiten en de pauzes zijn juist ingevuld   |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|             | alle locaties zijn juist ingevuld (met uitzondering van de weilandspelen)   |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|             | beide aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>   | <b>2</b>   |                          |                          |                          |                          |
| <b>A1b</b>  | op de afdruk staat:<br>code A<br>code B<br>code C<br>code D<br><br><i>opmerking</i><br><i>Mocht er bij de codering iets fout gaan, dan geldt bij handmatig nakijken de volgende beoordeling:</i>  | <b>3</b>   |                          |                          |                          |                          |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bij de weilandspelen zijn alle activiteiten 1x ingedeeld</li> <li>• elke ronde duren de activiteiten van de weilandspelen samen 75 minuten</li> <li>• bij de activiteiten van de weilandspelen zijn de juiste locaties ingevuld</li> </ul> |            |                          |                          |                          |                          |
|             | <b>transport</b>  |            |                          |                          |                          |                          |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect  | max.     | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |
|------------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>kostenberekening maken</b> (beoordelen op scherm - zie 1.2)   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>A2a</b> | kolommen 'nodig per persoon' en 'totaal aantal personen' juist ingevuld  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | kolommen 'verpakking' en 'prijs' juist ingevuld  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | kolom 'aantal te kopen' juist ingevuld   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <i>opmerking</i><br>let op <i>doorrekenfouten ten opzichte van de kolom 'aantal nodig'</i>   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>   | <b>3</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>A2b</b> | <i>-1</i><br>correcte formules in de kolom 'totaal nodig' en de kolom 'aantal nodig'   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | correcte formules in de kolom 'subtotaal' en bij het berekenen van het totaal te betalen bedrag  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle cellen met geldbedragen staan in twee decimalen en hebben het euroteken   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>   | <b>2</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>praktijksituatie beoordelen</b> (zie 1.2)   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>A3a</b> | de kandidaat heeft bij het onderdeel snijden één juist punt genoteerd van wat de medewerker goed deed en twee juiste verbeterpunten genoteerd  | <b>1</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>A3b</b> | de kandidaat heeft bij het onderdeel bakken één juist punt genoteerd van wat de medewerker goed deed en twee juiste verbeterpunten genoteerd   | <b>1</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>A3c</b> | de kandidaat heeft bij het onderdeel opbergen één juist punt genoteerd van wat de medewerker goed deed en twee juiste verbeterpunten genoteerd | <b>1</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect  | max.     | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |
|------------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>gerecht bereiden</b>  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>A4a</b> | de kandidaat:  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | – draagt schone (werk)kleding en veilige schoenen                              |          |                          |                          |                          |                          | <input type="checkbox"/> |
|            | – draagt geen sieraden aan handen en heeft schone nagels / draagt handschoenen |          |                          |                          |                          |                          | <input type="checkbox"/> |
|            | – wast handen vóór de werkzaamheden / draagt handschoenen                      |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | – kiest alle juiste ingrediënten bij de variant                                |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | – neemt van alle ingrediënten de juiste hoeveelheden                           |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | – kiest de juiste kleur snijplank / zorgt voor een schone snijplank            |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | – legt keukengeri na gebruik niet direct op het werkblad                       |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | laat de werkplek schoon en netjes achter                                       |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>                 | <b>3</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect   | max.     | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |   |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>  |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>A4b</b> | <b>bereiding en resultaat stampot</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | de kandidaat heeft:   |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | de rozijnen ongeveer 15 minuten geweekt in heet water en daarna gezeefd/gedept  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de pijnboompitten geroosterd en niet laten aanbranden   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de aardappel dun geschild en de stukken met een beetje zout gaargekookt   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de ui gepeld en gesnipperd  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | het fruit geschild en het klokhuis verwijderd   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | ¾ deel van het fruit in blokjes van een halve centimeter gesneden en ¼ deel van het fruit in dunne schijfjes gesneden |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de ui gefruit in de koekenpan/hapjespan en niet laten aanbranden  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | het fruit lichtbruin gebakken en niet laten aanbranden  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | melk, peper en nootmuskaat aan de afgegoten stukken aardappel toegevoegd  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de aardappel goed met de melk en de specerijen gestampt met een stamper en de stampot is niet te papperig             |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de stampot voor en na het op smaak maken geproefd, met een schone lepel   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de ui, blokjes fruit en rozijnen goed door de stampot gemengd   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de stampot gegarneerd met de schijfjes fruit, pijnboompitten en pompoenpitten   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | het gerecht warm gepresenteerd op een bord met een schone rand met bijpassend bestek en een gevouwen servet           |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>  | <b>9</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>  |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max.      | kandidaatnummer |  |  |  |  |  |  |
|------|---------------------------------|-----------|-----------------|--|--|--|--|--|--|
|      |                                 |           |                 |  |  |  |  |  |  |
|      | transport                       |           |                 |  |  |  |  |  |  |
| A5   | minutoets maken                 | 10        |                 |  |  |  |  |  |  |
|      | <b>totaal onderdeel A</b>       | <b>35</b> |                 |  |  |  |  |  |  |

## 1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

---

### Opdracht A1

juiste uitwerking

#### draaiboek boerderijdag

| begintijd    | activiteit                        | locatie                        |
|--------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 09:45        | verzamelen                        | lokaal A03                     |
| 10:05        | fietsen uitdelen                  | plein                          |
| 10:20        | vertrek                           | hoofdingang                    |
| 11:00        | aankomst + spullen opruimen       | boerderij                      |
| 11:30        | workshop oud-Hollands snoep maken | hooizolder                     |
| 12:00        | workshop tompoucen maken          | hooizolder                     |
| 12:30        | workshop pannenkoeken bakken      | hooizolder                     |
| 13:00        | lunch                             | geitenstal                     |
|              | <i>1ste ronde</i>                 |                                |
| 14:00        | weilandspelen                     | melkbussen vullen, duur 25 min |
|              |                                   | overall hangen, duur 15 min    |
|              |                                   | kruiwagenrace, duur 35 min     |
| 15:15        | pauze                             | achtererf                      |
|              | <i>2de ronde</i>                  |                                |
| 15:30        | weilandspelen                     | hoiovorkwerpen, duur 20 min    |
|              |                                   | klompengolf, duur 45 min       |
|              |                                   | koeienvlaaiwerpen, 10 min      |
| 16:45        | pauze                             | weiland                        |
| 17:00        | uitslag weilandspelen             | akkerfeld                      |
| 18:00        | buffet                            | koeienstal                     |
| 20:00        | feest                             | hoevezaal                      |
| <b>score</b> | A                                 |                                |

#### opmerking

De begintijden en locaties kunnen maar op één manier correct worden ingevuld (zoals in het voorbeeld staat, met uitzondering van de volgorde van de locaties van de weilandspelen).



## Opdracht A2

juiste uitwerking (formules op scherm beoordelen)

| product            | nodig per persoon | eenheid | totaal aantal personen | totaal nodig | eenheid | verpakking | eenheid | aantal nodig | aantal te kopen | prijs  | subtotaal |
|--------------------|-------------------|---------|------------------------|--------------|---------|------------|---------|--------------|-----------------|--------|-----------|
| volle melk         | 250               | ml      | 40                     | 10000        | ml      | 1000       | ml      | 10,0         | 10              | € 0,99 | € 9,90    |
| bronwater bruisend | 150               | ml      | 40                     | 6000         | ml      | 1500       | ml      | 4,0          | 4               | € 0,95 | € 3,80    |
| schenkstroop       | 45                | gram    | 40                     | 1800         | gram    | 600        | gram    | 3,0          | 3               | € 1,29 | € 3,87    |
| poedersuiker       | 5                 | gram    | 40                     | 200          | gram    | 250        | gram    | 0,8          | 1               | € 0,74 | € 0,74    |
| aardbeienjam       | 35                | gram    | 40                     | 1400         | gram    | 350        | gram    | 4,0          | 4               | € 1,69 | € 6,76    |
| drinkbeker papier  | 1                 | stuk    | 40                     | 40           | stuk    | 45         | stuk    | 0,9          | 1               | € 3,00 | € 3,00    |
| servet             | 1                 | stuk    | 40                     | 40           | stuk    | 50         | stuk    | 0,8          | 1               | € 0,69 | € 0,69    |
| appel              | 1                 | stuk    | 40                     | 40           | stuk    | 10         | stuk    | 4,0          | 4               | € 1,99 | € 7,96    |
| totaal te betalen  |                   |         |                        |              |         |            |         |              |                 |        | € 36,72   |

| product            | nodig per persoon | eenheid | totaal aantal personen | totaal nodig | eenheid | verpakking | eenheid | aantal nodig | aantal te kopen | prijs | subtotaal    |
|--------------------|-------------------|---------|------------------------|--------------|---------|------------|---------|--------------|-----------------|-------|--------------|
| volle melk         | 250               | ml      | 40                     | =C3*E3       | ml      | 1000       | ml      | =F3/H3       | 10              | 0,99  | =K3*L3       |
| bronwater bruisend | 150               | ml      | 40                     | =C4*E4       | ml      | 1500       | ml      | =F4/H4       | 4               | 0,95  | =K4*L4       |
| schenkstroop       | 45                | gram    | 40                     | =C5*E5       | gram    | 600        | gram    | =F5/H5       | 3               | 1,29  | =K5*L5       |
| poedersuiker       | 5                 | gram    | 40                     | =C6*E6       | gram    | 250        | gram    | =F6/H6       | 1               | 0,74  | =K6*L6       |
| aardbeienjam       | 35                | gram    | 40                     | =C7*E7       | gram    | 350        | gram    | =F7/H7       | 4               | 1,69  | =K7*L7       |
| drinkbeker papier  | 1                 | stuk    | 40                     | =C8*E8       | stuk    | 45         | stuk    | =F8/H8       | 1               | 3     | =K8*L8       |
| servet             | 1                 | stuk    | 40                     | =C9*E9       | stuk    | 50         | stuk    | =F9/H9       | 1               | 0,69  | =K9*L9       |
| appel              | 1                 | stuk    | 40                     | =C10*E10     | stuk    | 10         | stuk    | =F10/H10     | 4               | 1,99  | =K10*L10     |
| totaal te betalen  |                   |         |                        |              |         |            |         |              |                 |       | =SOM(M3:M10) |

### opmerkingen

- De randen van de cellen hoeven niet gelijk te zijn aan de randen van de tabel hierboven.
- Er zijn meerdere correcte mogelijkheden om formules in te voeren in Excel. Hier staat een van deze mogelijkheden. Elke **correcte** formule met juiste celverwijzingen rekent u goed.

## Opdracht A3

voorbeeld van goede punten en verbeterpunten

| <b>snijden</b>  |   |
|---|---|
| <b>goede punten</b>   | <b>verbeterpunten</b>   |
| medewerker heeft vakkleding aan en schort om  | de snijplank van de medewerker glijdt weg tijdens het snijden van de ui / snijplank ligt niet stabiel / er moet iets onder de snijplank gelegd worden / snijplank moet vervangen worden |
| medewerker gebruikt een goede snijtechniek bij het snijden van de ui / heeft zijn vingers gekromd | medewerker draagt een ring en een horloge   |
| medewerker gebruikt de juiste kleur snijplank   | medewerker kiest het verkeerde mes voor het snijden van de tomaat   |
| medewerker gebruikt bij het snijden van de tomaat een beschermende handschoen                     | spoelbak/wasbak is erg vies/niet schoon   |
|   | medewerker spoelt gebruikt mes alleen af met water en gebruikt geen afwasmiddel   |
| <b>bakken</b>   |   |
| <b>goede punten</b>   | <b>verbeterpunten</b>   |
| medewerker heeft dichte schoenen aan  | medewerkster heeft slippers aan op de werkvloer   |
| medewerker plaatst een waarschuwbord bij plas op vloer  | medewerkster heeft haar niet goed genoeg vastgebonden   |
| medewerkster heeft vakkleding aan en schort om  | medewerkster heeft vuur te hoog staan / vlammen komen buiten de pan / eten brandt aan   |
| medewerkster gebruikt een doek om pan van het vuur te halen                                       | medewerkster heeft de doek gevaarlijk dicht bij het vuur over de schouder hangen  |
| <b>opbergen</b>   |   |
| <b>goede punten</b>   | <b>verbeterpunten</b>   |
| medewerker hangt broodmes veilig/netjes op  | la met bestek is erg rommelig en vies   |
| medewerkster gebruikt trapje om iets van de plank te pakken                                       | messen in volle lade opbergen is niet veilig / kans op snijden tijdens het pakken van bestek uit de la is groot   |
| medewerkers dragen werkkleding en een schort  | medewerker draagt te veel dozen en heeft zo niet goed zicht op waar hij loopt   |
| medewerkers dragen dichte schoenen  | snoer met stekker ligt op de vloer in de weg  |
|   | medewerker gebruikt een kratje als trapje   |
|   | doordat de medewerker een kratje gebruikt in plaats van een trapje, moet hij de doos boven zijn hoofd tillen om hem op te kunnen bergen   |

### opmerking

*Indien de kandidaat een ander punt heeft genoteerd dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.*